

地域おこし協力隊通信

第31回

リポーター…
小林正英 隊員



生徒が調理実習で作った「シフォンケーキ」



生徒が調理実習で作った「ごまいものニョッキ」



生徒が調理実習で作った「生子ヨコタルト」

皆さんこんにちは！
31回目の協力隊通信です。
この協力隊新聞でも何度かお話ししているのですが、今回は潮来高校の人間科学科フードデザインコースの生徒との事業「レストランプロジェクト（仮）」についてお話しします。
この事業は、潮来高校人間科学科フードデザインコースの生徒と、潮来市・行方市・茨城県からなる行方交流圏協議会、潮来にあるレストラン「イタリアンガレッジ」とが共同で期間限定のレストランをオープンするというものです。レストランを運営するのは主に生徒たち。現在、春のオープンを目指して、調理実習や座学など一生懸命に取り組んでいます。
調理実習を担当するのは、イタリアンガレッジのシェフである村田友哉さん。何度か実施しているのですが、普段の調理実習とはメニュー、扱う食材、教え方など全く違うことから、生徒たちは新鮮な気持ちで、楽しそうに取り組んでいます。生徒が何を作ったのか気になる方は、写真をご覧ください。
この事業の中で、僕は何をしたいのかと悩んでいます。生徒たちが何を作りたいのか、アイデアを出すための座学を担当しました。生徒たちが提供したい料理をまとめるのが僕の役割。生徒の意見が上手く反映させることができるように頑張ります。
このように、生徒たちは調理実習、座学と一生懸命頑張っているのですが、レストランをオープンすると、さまざまな問題が出てきます。駐車場の問題、食器の問題、食材調達の問題など、もちろん全て生徒が対処するというものではありませんが、オープンまでの課題は多いです。さらに、コロナウイルスが流行している昨今では特にそう。感染対策はもちろん実施すると思いますが、状況によってはオープンもどうなるかわかりません。しかし、生徒たちが必死に頑張っている姿を見ていると何とか形にはしたいと強く思っています。

まちづくり・潮来の自然と歴史を知る

潮来市の誇れる自然

第68回

水郷の魚たち — 砂浜とシラウオ

かつて霞ヶ浦の湖岸には広大なヨシ帯と水草帯が広がっていて、そこは魚類の大切な生息場所でした。そのような水生植物帯はさまざまな魚類の産卵場所や摂餌場、捕食者からの隠れ家の機能をもっているからです。ところが1970年代以降、人びとの生活をよくするための湖岸開発や水位操作などの影響で水生植物帯はだいぶ減ってしまいました。近年ではそれを再生する取り組みが盛んに行われています。

年配の漁師さんからは、1950年代くらいまでの霞ヶ浦には、水生植物帯とは別に、「広い砂浜があつて、水がきれいよく泳いだ」ということをよく聞きます。

実際に、1976年に出版された写真集「目で見るふるさと 霞ヶ浦—その歴史と汚濁の現状—（坂本 清著）」には、当時の広大な砂浜の風景写真がいくつも掲載されています。そのような砂浜が水泳場として利用されていたものの、開発に伴い失われていったことも記されています。



霞ヶ浦の砂浜での地曳網調査



採集されたシラウオ



生シラウオの酢味噌和え



シラウオの佃煮

比べて波当たりが強く、魚類の種類数は少ないのですが、シラウオなどの一部の種が高密度で生息する傾向がみえてきました。シラウオは水深の浅い砂浜に産卵し、動物プランクトンを食べ、波のある環境を好みますので、砂浜が好適な生活の場です。シラウオは未来の子供たちにも食べ継いでいきたい大切な魚。砂浜をどう取り戻していくか、今後の重要な課題です。

茨城大学地球・地域環境共創機構水圏環境フィールドステーション
浅野 泰輝・加納 光樹